# TEMA E

Traditional Espresso Machine

## 取扱説明書

目　　次

使用とメンテナンスに関する注意事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

主な仕様・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

始動方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5

抽出方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6

美味しいエスプレッソの作り方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7

清掃方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8

調整方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9

警告について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9

特別なメンテナンス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10

## 使用とメンテナンスに関する注意事項

エスプレッソマシンを正しく機能させる為には、メーカーの指示に従い修理及び各安全装置の点検が必要の場合には、資格のある技術者に実施させることが原則です。
マシンに給水する前に作動させてはなりません。
コーヒーの抽出口、または蒸気や熱湯のノズルの下に手やその他身体の部分を出さないようにして下さい。
ノズルから出てくる熱湯や蒸気は非常に熱く、火傷の原因になります。
熱湯や蒸気のノズル、フィルターホルダーなども非常に熱くなるので、注意して取り扱う必要があります。 必ず取っ手のところを持って下さい。
室内温度が 0℃以下になる場合は、ボイラーと内部配管の中の水を抜かずに放置してはなりません。
カップ・ウオーマーにカップ類を置く際には、十分に水を切ってから置いて下さい。
カップ・ウオーマーには、コーヒーマシンに関連した陶磁器のみを、置いて下さい。
それ以外のものを置くことは、正しい使用法ではありません。

## 主な仕様

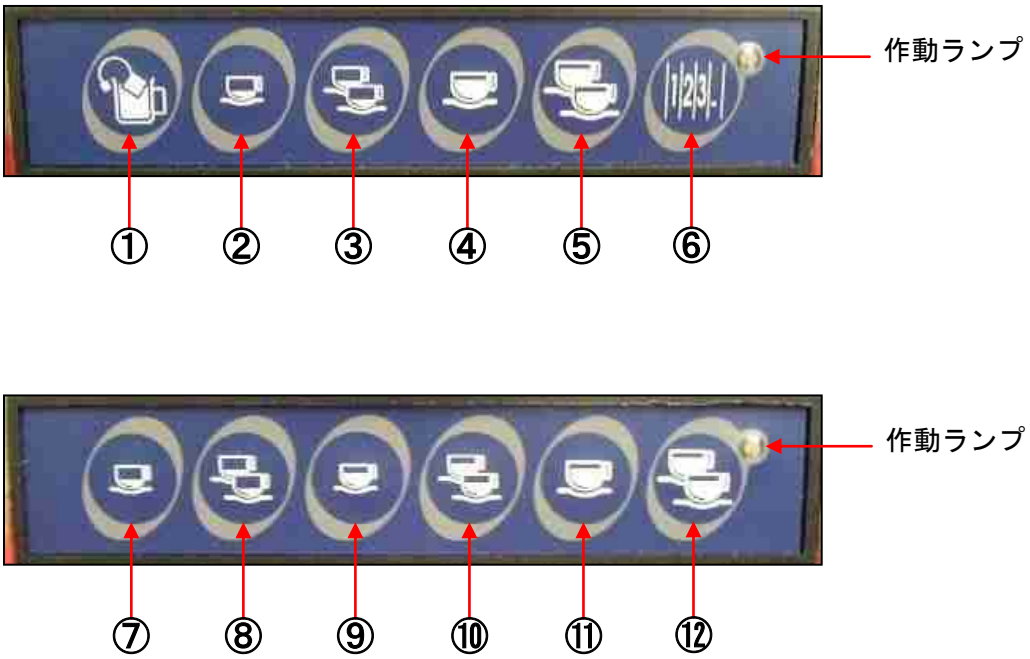
| | |
|---|---|
| 最大抽出能力（１時間当たり） | 480 |
| 幅　(mm) | 710 |
| 高さ (mm) | 535 |
| 奥行 (mm) | 550 |
| 満水重量 (kg) | 50 |
| ボイラー容量 (ﾘｯﾄﾙ) | 13.5 |
| 熱湯ノズル | 1 |
| 蒸気ノズル | 2 |
| 標準型タンク・ヒーター (W) | 2660 |
| 定格電圧 (V) | 単相 200 |

使用材料：
- 銅 ＝ ボイラー、配管
- 強化シリコン ＝ 給水ホース
- 強化シリコン ＝ 加圧ポンプ用配管
- 真鍮（クローム鍍金） ＝ 抽出グループ
- 真鍮 ＝ 熱湯，蒸気コック、配管接続金具
- 鉄 ＝ 本体

このマシンには、排水受け皿から直接排水管に排水を流すために必要な、排水ホースと金具が付属品として入っています。

TEMA E 型の操作パネル

| 抽出ボタン | 機能 |
|---|---|
| ① | 熱湯 |
| ② | エスプレッソ　1 杯 |
| ③ | エスプレッソ　2 杯 |
| ④ | ロングコーヒー　1 杯 |
| ⑤ | ロングコーヒー　2 杯 |
| ⑥ | 手動/プログラム/クリーニング |
| ⑦ | エスプレッソ　1 杯 |
| ⑧ | エスプレッソ　2 杯 |
| ⑨ | コーヒー　1 杯 |
| ⑩ | コーヒー　2 杯 |
| ⑪ | ロングコーヒー1 杯 |
| ⑫ | ロングコーヒー2 杯 |

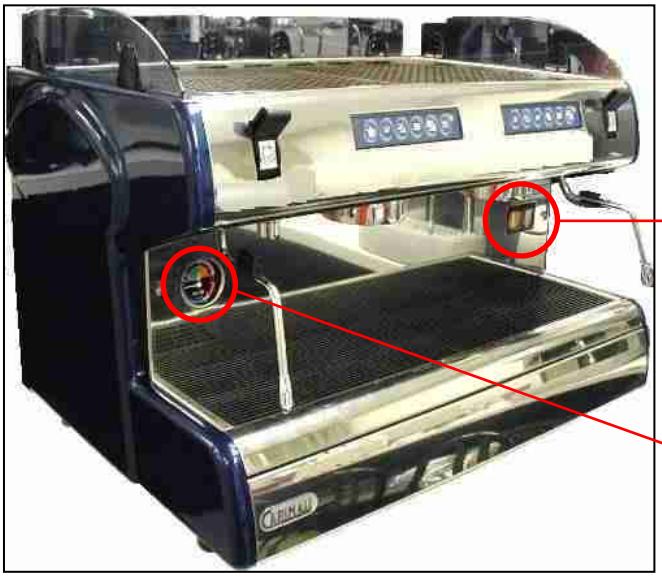



（注）マシンの仕様銘板は、マシン自体の前面に取り付けてあります。

## 始動方法

はじめに水道元栓が開いていることとコンセントが電源に差込まれていることを確認して下さい。

1. 電源スイッチを入れる
   本体正面の電源スイッチを入れます。
   すると自動的にボイラータンクに給水を行います。(給水時には給水ランプが点灯します)
   自動給水が終わりますと自動的にヒーターの電源が入ります。



圧力ゲージ

ウォームアップの完了
   ヒーターに電源が入ってから約 25 分経ちますと、ボイラーが沸き上がり使用可能になります。
   この時、**圧力ゲージの黄色い針が 1.0 bar 以上**を示しているか確認して下さい。
   圧力は最大 1.2 bar で設定を行っております。

**注意：ウォームアップ中でも各抽出ボタンを抽出は可能ですが、温度が低いので抽出を行わないで下さい。**

## 抽　　出

**（１） コーヒー抽出**

抽出ノズルの下にカップを置き、抽出ボタン②～⑤・⑥～⑫何れか一つを押します。
設定した量のコーヒーが抽出されると、自動的に止まります。
TEMA E2 の場合は 2 連同時抽出することも可能です。

**（２） コーヒー手動抽出**

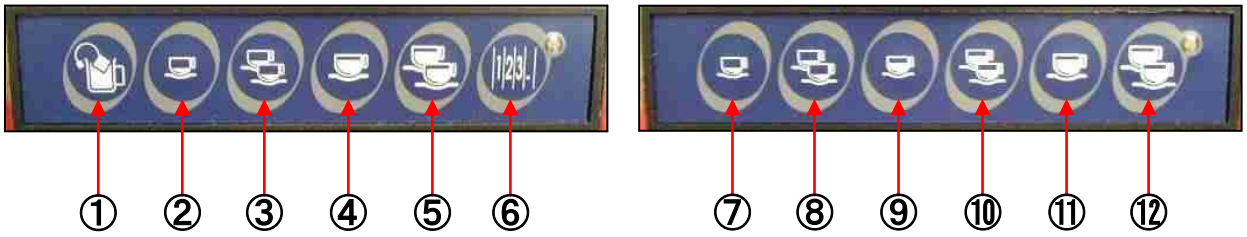
抽出ノズルの下にカップを置き、
適量まで達しましたら再び抽出ボタン⑥を押して抽出を止めます。
**注意：このボタンで抽出を行った場合は再びボタンを押すまで抽出をし続けます。**

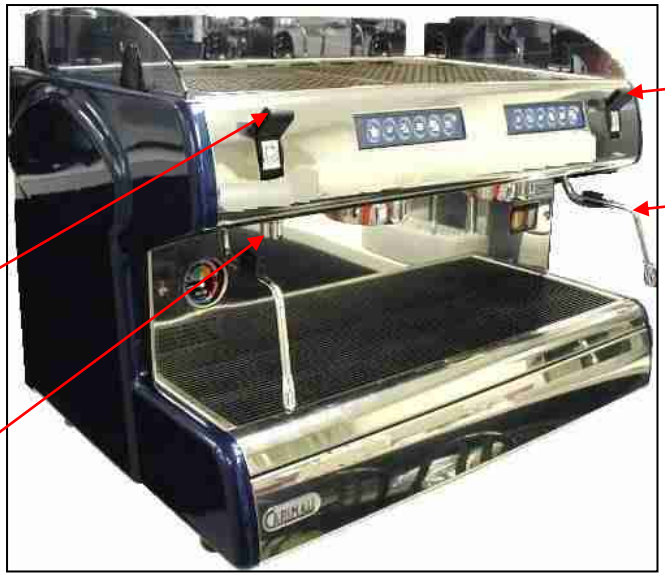
**（３） 熱湯抽出**

熱湯出口の下にカップを置き、抽出ボタン①を押します。
設定した量の熱湯が抽出されると、自動的に止まります。

**（４） 蒸気抽出**

飲料（牛乳など）の加熱は次の様に行います。
蒸気コックのレバーをゆっくりと開き、それからノズルを飲料に差し入れます。
飲料が温まりましたら、蒸気コックのレバーを元に戻します。
使用後は蒸気コックのレバーを少しの間開き、ノズル内に入った液体を放出します。
**これは、牛乳等の飲料がボイラーまで吸い込まれてしまうのを防ぐために非常に重要な操作です。**



## 美味しいエスプレッソの作り方

美味しい味を出すには、コーヒー粉の物理的状態が基本となります。

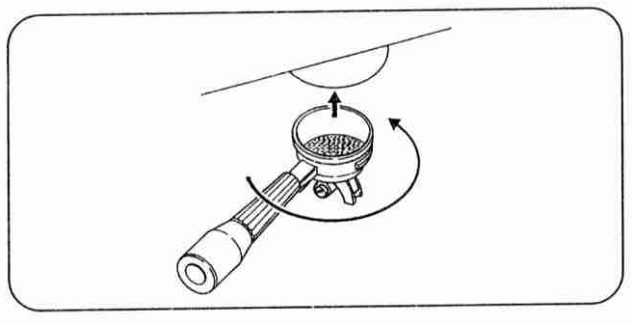
| コーヒーの状態 | 抽出が遅すぎる | 抽出が速すぎる |
|---|---|---|
| コーヒー粉の量 | 多すぎる | 不十分 |
| コーヒー粉の圧縮 | 強すぎる | 不十分 |
| 空気の湿度 | 高すぎる | 低すぎる |
| ミルの挽き目 | 細かすぎる | 粗すぎる |
| フィルターの状態 | 部分的目詰まり、汚れあり | 摩耗で穴が大きすぎる |

最初に１杯のコーヒーを作る準備をします。
ホルダー内のメタルフィルターに適量のコーヒー粉を入れ、プレッサーで押さえます。
このエスプレッソマシンには、プレッサー1 個、計量スプーン１個が標準付属品になっています。

抽出と挽き目の設定は個々のマシンの状態やどんな味加減のエスプレッソを抽出したいかによって調節します。
コーヒー粉量が多すぎるとフィルターホルダーを抽出口にはめ込むことが出来ません。
逆に少なすぎると、コーヒー粉に水気が多く残ってしまいます。
完璧な味のコーヒーを作るためには、コーヒーマシンと共に一定量のコーヒー粉を出すことのできるコーヒーミルの使用をお勧めします。これによって、コーヒーの味は一層良くなります。
そして常に挽き立てのコーヒー粉を使用するので、良い味をコンスタントに保つことができるのです。

フィルターホルダーをはめるには、下図のようにハンドルの向きを斜め左にして抽出口にはめて右方向へハンドルが正面に来て止まるまで回します。

**フィルターホルダーのはめ方**



**抽出後のコーヒーカスを捨てる時は、ホルダーを軽く木製等のゴミ容器の縁に打ち付けて下さい。金属製のものに打ち付けると、メタルフィルターの縁を損傷してしっかりとはまらない様になります。**

## 清掃方法

### グループとフィルターホルダーの清掃

この清掃は必ず毎日営業終了後に行って下さい。

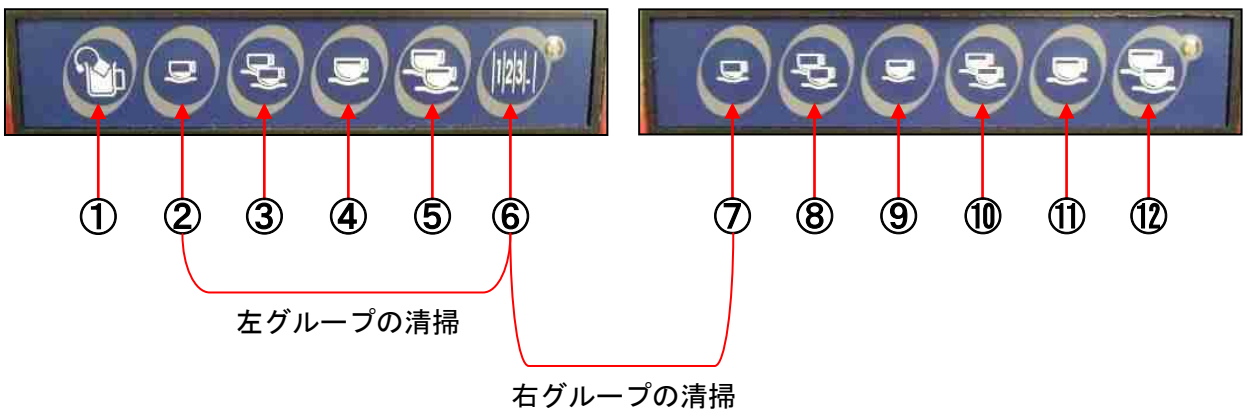
**（１）フィルターホルダーの清掃**

① フィルターをホルダーから外して水洗いをします。
② コーヒーがこびり付いている時は布やスポンジで拭き取ります。
③ フィルターが目詰まりで洗ってもとれない場合は、火の上に下向きにかざすことによってすぐに焼けて簡単に取り除くことが出来ます。

**注意：火で焼く事を余り頻繁にやり過ぎるとフィルターを損傷します。**

**（２）グループの清掃**

① 2 杯取り用フィルターホルダーの中に付属品の清掃用デイスクを入れます。
② マシン本体にフィルターホルダーをセットします。
③ 左グループの清掃は抽出ボタン⑥を押しながら抽出ボタン②を押します。
④ 自動的に抽出・停止を 10 回繰り返して終了します。
⑤ 同様に右グループの清掃は抽出ボタン⑥を押しながら抽出ボタン⑦を押します。



## 調整方法

**エスプレッソ抽出量のプログラム**

① コーヒー粉を入れたホルダーをマシン本体にセットします。
② 抽出ボタン⑥を作動ランプが点滅を始めるまで押し続けます。(約 10 秒間)
③ 作動ランプが点滅を始めたら量調節を行いたい抽出ボタン①～⑤･⑦～⑫を押して抽出を始めます。
④ 抽出量が適量になりましたらもう一度同じボタンを押し抽出を止めます。
⑤ この量が自動的にメモリーに記憶されます。

## 警告について

TEMA E 型はマシンに何らかの異常があった場合に作動ランプが点滅します。

点滅する理由は例えば、

- コーヒー粉の挽き目が細かすぎて抽出されない場合。
- 水道元栓を閉じて抽出を行った場合。
- 浄水器の目詰まりによる給水異常。

これらの項目を確かめて、電源を入り切りしてもう一度試してください。
再び作動ランプが点滅を行う場合は、サービスコールをしてください。

## 特別なメンテナンス

エスプレッソマシンを正しい状態で使用するためには消耗品の定期的交換（有料）をお薦めします。

各消耗パーツの交換次期は次の通りです。

- ホルダーガスケットを、3～6 ヶ月毎に交換する。
- 蒸気及び熱湯の電磁弁のガスケットを、6 ヶ月毎に交換する。
- スチームノズルのジョイント部分のガスケットを、6～12 ヶ月毎に交換する。

これら特別なメンテナンスは、メーカー指定のサービス業者が依頼をして行います。

ブルーマチックジャパン（株）
横浜本社　℡：045-947-0800
大阪（営）℡：06-6531-1333